

# Apfel-Apfelmus-Zimt-Schnecken mit Ruhetagsteig

Was ihr dazu braucht:

Schüssel, Handrührgerät mit Knethaken, Wellholz, Messer, Blech mit Backpapier

Und so wird's gemacht:

- @ Macht mit der Rezeptanleitung einen Hefeteig.
- @ Wellt den Teig ca. 1 cm dick aus.
- @ Gebt ein großes Glas Apfmus in eine Schüssel.
- @ Schneidet einen oder zwei Äpfel in kleine Stücke und mischt sie unter das Apfmus.
- @ Gebt ½ Teelöffel Zimt dazu.
- @ Streicht das Apfel-Apfelmus-Zimt-Gemisch auf den ausgewellten Teig.
- @ Rollt den bestrichenen Teig von der langen Seite her zu einer dicken Rolle auf.
- @ Schneidet ca. 5cm dicke Streifen ab und legt sie flach auf das Backblech. Jetzt sehen sie schon wie Apfelschnecken aus.
- @ Drückt die Schnecke ein wenig platt.
- @ Backt die Schnecken bei 160°C ca. 25 min im Backofen.

Und hier kommt das Rezept:

- @ 800 g Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen.
- @ 150 g Zucker auf dem Mehtrand verteilen.
- @ 1 Würfel Hefe in etwas warmer Milch auflösen, in die Mulde gießen, leicht mit dem Mehl und dem Zucker verrühren, als Vorteig stehen lassen.
- @ 70 g Butter oder Margarine schmelzen.
- @ Wenn der Vorteig etwa um das Doppelte aufgegangen ist, den Teig mit den Knethaken des Rührgeräts kneten, dabei die flüssige Butter eingießen. Dabei sollte die Hefe nicht direkt mit dem Fett in Berührung kommen. Das mögen die Hefepilze nicht.
- @ 400 ml warme Milch eingießen. Den Teig so lange kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Dann abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 min. gehen lassen.

Weiterverarbeitung:

Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben. Den Hefeteig ca. 1 cm dick auswellen.

1 Glas Apfmus und 1 kleingeschnittener Apfel mischen, ½ TL Zimt einrühren.

Die Apfel- Apfmus-Mischung auf dem ausgewellten Teig verteilen, aufrollen, Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen.

Bei 160°C ca. 25 min backen.



Alles gut im Schneckenhaus  
mit Theodor und Tiffany  
KiBiWo@Home  
die Kinderbibelwoche für zu Hause

